

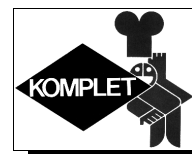
SPECIFIKATIE:**ALTENBURGER**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****03**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Art.-Nr.****11672.02****Bijkomend Art.-Nr.:** 004**Verpakking-Stockering**

Verpakkingsaard	papieren zak
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg
Houdbaarheid	12 maanden
Stockering	op een koele en droge omgeving

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	grijs rogge, meelachtig
smaak-reuk:	roggebrood / fris aroma

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	mix
Vet	1,6 % waarv. verzadigde vetten: 0,2 %
Eiwit	11,9 %
Koolhydraaten	60,1 % waarvan suiker: 4 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	Ballaststoffen: 10,8% Zout: 1,71 %
Voedings-waarde	329 kcal/100 g 1377 kJ/100 g
Opmerkingen	Waarden berekend

bacteriologische specificatie

Salmonella / 25g	/
Staphylococcen / 1g	/
Fecale coliformen / 1g	/
Totaal coliformen / 1g	/
Aerophile kiemen / 1g	/
Gist / 1g	/
Schimmels / 1g	/
Opmerkingen	/

De voedingswaarden dienen alleen ter informatie. Schommelingen zijn mogelijk daar het over natuurlijke producten gaat.

Samenstelling

ROGGEBLOEM, TARWEBLOEM, zout, ROGGEMOUTBLOEM, TARWEGLUTEN, ROGGEZUURDESEM - GEDROOGD

kan sporen bevatten van: eieren , lupine , melk , soja

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergieen-kruiscontaminaties staan vermeld op het etiket op de onder- of achterzijde van de verpakking

Datum

02.10.2014

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen

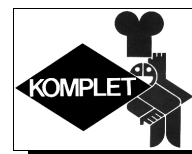
SPECIFIKATIE:**ALTENBURGER**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****03**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Voor broden met een originele smaak en een zeer lange houdbaarheid. Biedt U de mogelijkheid 3 verschillende broden te bakken.

	Roggebrood	Zwartbrood	Boerenbrood
KOMPLET Altenburger	10 000 g	7 000 g	2 500 g
Bloem	/	3 000 g	7 500 g
Gist	300 g	300 g	300 g
Zout	/	50 g	125 g
Water	6 500 g	6 500 g	6 500 g

Kneedtijd

Spiraalkneeder 2 min. in 1 ste, 6 min in 2 de

Schepkneeder 5 min. in 1 ste, 10 min. in 2 de

Deegtemperatuur: 24 - 25 °C

Deegrust: 20 - 30 min.

Bolrijs: 20 - 40 min.

Baktijd: 30 - 40 min. voor broden van 500 g

Oventemp.: 240 tot 250 °C gedurende 10 min., vallend tot 200 °C

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen